

## **Weingastgeber Mosel: Jetzt anmelden**

### **Gastronomie-Weinwettbewerb mit Preisen im Wert von 7.500 Euro startet**

Die Corona-Epidemie und ihre Folgen haben die Gastronomie und Hotellerie hart getroffen. Mit dem Gastronomie-Weinwettbewerb „Weingastgeber Mosel“ geben Moselweinwerbung, Industrie- und Handelskammer Trier sowie Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel auch in diesem Jahr den Gastgebern eine Plattform, um ihre Kompetenz in Sachen Moselwein zu präsentieren und sich einem breiten Publikum darzustellen.. Auch die Kooperationspartner Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz, Volksbanken Raiffeisenbanken der Region, Gerolsteiner Brunnen und Riedel The Wine Class Company beteiligen sich weiter am Wettbewerb um die besten Moselweinerlebnisse in Gastronomie, Hotellerie und Winzergastronomie.

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie können sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Die Anmeldung kann bis 21. Mai unkompliziert auf der Internetseite [www.weingastgeber-mosel.de](http://www.weingastgeber-mosel.de) erfolgen. Eine Ausschreibung ging kürzlich an die Betriebe, die sich in den vergangenen Jahren am Wettbewerb beteiligten, sowie an weitere Gastgeber in der Region Mosel-Eifel-Hunsrück.

Auf die besten Teilnehmer warten Hauptpreise im Gesamtwert von 7.500 Euro. In jeder der fünf Wettbewerbskategorien sind für den Sieger Preise im Wert von 1.500 Euro ausgelobt. Den Preis in der Kategorie „Gastronomie“ stiften die Volksbanken Raiffeisenbanken der Region. In der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz Preisstifter. Der Gerolsteiner Brunnen stellt den Preis in der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“. Die Firma Riedel als Hersteller hochwertiger Weingläser übernimmt den Preis in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“. Der Sieger in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ darf sich über den Preis der Moselweinwerbung freuen.

Die weiteren erfolgreichen Teilnehmer im Wettbewerb werden mit der Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“ geehrt, die dem Gast schon am Eingang signalisiert, dass ihn in diesem Lokal ein hochwertiges Moselweinerlebnis erwartet. Diese Ehrung stellt auch die Verbindung zum Vorgänger-Projekt „Der Beste Schoppen Mosel“ her, der von 1999 bis 2018 die Steigerung der Qualität der Weine im offenen Ausschank zum Ziel hatte. Denn die Haus-Plakette gibt es nur für jene, die mindestens drei Jahre lang in Folge eine bestimmte Bewertungsquote erreichen. Durch diese Regelung haben die bisherigen Besten Schoppen-Gastgeber eine besondere

Motivation, sich auch am Weingastgeber-Wettbewerb zu beteiligen. Neuteilnehmer ab 2019 können die Plakette durch eine kontinuierliche erfolgreiche Teilnahme ebenfalls erreichen. So wird auch das in 20 Jahren Schoppen-Wettbewerb entstandene Netzwerk aus Weinwirtschaft und Gastronomie eingebunden.

Kernpunkt im Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ ist die Bewertung des gesamten Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Weinschänken und weiteren gastronomischen Betrieben. Das Projekt will Gastgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft ehren, die den Moselwein in ihren Betrieben besonders in Szene setzen und den Gästen auf eine vielfältige und kreative Weise näherbringen, vom Schoppenwein bis zur Flaschenweinkarte, von Weinempfehlungen zu Speisen bis zu Veranstaltungen rund um Wein und die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Weinwirtschaft. Neben dem Umfang der Weinkarte, der Bandbreite der Rebsorten, Weinstile und Jahrgänge spielen auch Informationen für die Gäste sowie Veranstaltungen und besondere Angebote um den Moselwein eine Rolle. Auch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten der Weinwirtschaft ist ein Bewertungskriterium, beispielsweise die Schulung der Servicemitarbeiter im Rahmen von Exkursionen und Weingutsbesuchen.

Eine Jury aus den Trägern, Kooperationspartnern sowie Fachleuten von Gastronomie und Weinwirtschaft wird die bis 21. Mai online eingereichten Bewerbungen bewerten und in jeder Kategorie einen Siegerbetrieb küren. Für die Bewertung gibt es einen detaillierten Kriterienkatalog, nach dem die Juroren Punkte vergeben.

Die Schulung der Servicemitarbeiter in den gastronomischen Betrieben ist ein weiterer Aspekt des Projektes. DLR Mosel und Weinwerbung bieten eine kostenlose sensorische Schulung für Servicemitarbeiter in der Gastronomie an. In einem Online-Seminar in Verbindung mit einem Verkostungspaket werden am 28. April die wichtigsten weißen Rebsorten des Anbaugebietes Mosel vorgestellt und verkostet. Anmeldungen zum Seminar nimmt bis 2. April der Moselwein e.V. in Trier per Mail an [ft@weinland-mosel.de](mailto:ft@weinland-mosel.de) entgegen.

Interessierte Gastgeber erhalten Informationen zum Wettbewerb bei der IHK Trier, Geschäftsfeld Wein und Tourismus, Telefon 0651 9777-203, [moersch@trier.ihk.de](mailto:moersch@trier.ihk.de), sowie auf der Internetseite [www.weingastgeber-mosel.de](http://www.weingastgeber-mosel.de).